

Lionel Rodriguez

Choux frisé soufflé aux poissons oubliés, jus d'écrevisse

Farce

20gr de chair de Brême
20gr de chair de tanche
20gr de chair de lotte
4,5 cl de crème à 35%
1/2 d'oeuf
sel fin
4 feuilles de chou

Jus d'écrevisse

8gr d'écrevisse décortiqué
2cl de bisque
2cl de champagne du Lavaux chardonnay

Fritures

40 morceaux de féra à 20gr (8filets)
40 morceaux d'omble à 20gr (8filets)
40gr de panure panko

Décoration

pousses d'herbes
1 zeste de citron
chips pommes vitelottes

Réaliser la farce de (brême, lotte et tanche) en mixant avec la moitié de la crème puis tamiser.
Débarasser dans un saladier, ajouter le blanc d'oeuf et l'assaisonnement.
Réserver au réfrigérateur.
Cuire les feuilles de chou frisé, refroidir sur glace et égoutter.
Faire un montage avec la masse et une écrevisse au milieu.
Lever les poissons du Léman, tailler en morceau régulier.
Assaisonner de sel, Espelette, passer dans le blanc d'oeuf, puis le panko.

Finition et dressage:

Faire une friture de la féra et d'omble, assaisonner avec l'Espelette.
Finir avec des chips de pomme vitelotte également.
Mettre la sauce chaude au centre de l'assiette avec les différents éléments dessus.
Finir par les pousses de l'herbes fraîches.



Hôtel des Trois Couronnes
Rue d'Italie 49
1800 Vevey
+41 21 923 32 00